

Menus thème 100 % du 8 au 14 avril 2024



Menus 100 % Alternatif

Nous vous
souhaitons
de Belles
Vacances
de
Printemps
!

Lundi

Menu **GASPI**

Tomates cerises HVE de Ville sous Anjou
Nouilles chinoises aux petits légumes
et émincé de poulet français
Yaourt à la châtaigne de chez Collet
Orange

Mardi

Menu **ALTERNATIF**

Carottes râpées HVE de l'Isère
Raviolis à l'emmental et au basilic BIO
en sauce crème
Saint Marcellin IGP
Compote de poires



Pour demain, à un vol d'abeille, je vais à la



Jeudi

Taboulé
Saucisse du Nord Isère
Ratatouille du Chef
Carré du Trièves HVE de la laiterie du Mont Aiguille
Pomme HVE de la Coccinelle
Pain aux olives de l'Etape Gourmande

Vendredi

Menu **ALTERNATIF**

Salade verte HVE de chez Baptiste Lemoine
Rougail végétal
Riz
Yaourt
Gâteau aux pépites de chocolat **Gourmand**

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

A vos appareils, envoyez nous vos photos
d'assiettes blanches.

A envoyer à communication@guillaud-traiteur.com

